

校外供餐合同

甲方：福州市洪山小学

乙方：福建新铭昇餐饮管理有限公司

根据项目编号为 FJGC-FS-G-2024-187-2 的（2024-2025 年福州市洪山小学教职工午餐配送(服务类)采购）项目的招标结果，并经规定程序，乙方为成交供应商。现经甲乙双方友好协商，就以下事项达成一致并签订本合同：

1、下列合同文件是构成本合同不可分割的部分：

- 1.1 合同条款；
- 1.2 招标文件、乙方的响应文件；
- 1.3 其他文件或材料：☒无。

2、合同标的

| 项目名称 | 数量 | 最高限价（元） | 服务时间 | 主要技术（服务）要求 |
|-------|-----|----------|------|-------------|
| 配送餐服务 | 1 批 | 15 元/餐/人 | 1 年 | 详见“本合同相关条款” |

3、合同金额

3.1 合同金额为人民币大写：每人每餐 15 元（¥15 元/餐/人）。

4、合同标的交付时间、地点和条件

4.1 交付时间：服务期限为一年，合同签订后 2 日内开始提供服务，按甲方需求及合同约定时间履行服务；

4.2 交付地点：福州市洪山小学；

4.3 交付条件：午餐 11:20，晚餐 17:05。甲方可视情况随时调整时间安排，并提前告知乙方调整后送达时间。

5、合同标的应符合招标文件、乙方响应文件的规定或约定，具体如下：

所提供食品应符合下列要求，所选菜品需达到可口、营养、卫生等要求，明确供餐标准。（如：15 元餐标应至少包含两荤菜、两素菜、一主食、一份例汤。

所提供的每份营养餐单品不得低于以下的标准：

A、主菜：肉、禽肉、水产类 80~120g；

B、半荤：荤+辅材 100~120g；

C、素菜：时令蔬菜 100~120g；

D、主食：米饭或面条不限量；

E、例汤： $\geq 350\text{ml}$ 例汤内应含有固体物）

6、验收

6.1 验收应按照招标文件、乙方响应文件的规定或约定进行，具体如下：
根据合同条款进行验收，同时还必须符合国家及行业有关规范的标准。

6.2 本项目是否邀请其他供应商参与验收：

☒不邀请。☐邀请，具体如下：（按照招标文件规定填写）。

7、合同款项的支付应按照招标文件的规定进行，具体如下：

每月配送完成，待乙方提供经双方确认的结算单和等额有效发票交付给甲方后 7 个工作日内，甲方根据实际就餐人数及发票金额按月结算。

8、履约保证金

☒无。

9、合同有效期

2024 年 12 月 2 日至 2025 年 12 月 1 日。

10、违约责任

10.1 因乙方原因造成承包合同无法按时签订，视为乙方违约，甲方有权单方解除合同；乙方违约对甲方造成损失的，需另行支付相应的赔偿。

10.2 在签订服务合同之后，乙方要求解除合同的，视为乙方违约，乙方应向甲方支付 0.5 万元的违约金，违约金不足以弥补损失的，乙方应当另行补足。

10.3 因乙方原因发生重大质量事故，除依约承担赔偿责任外，还将按有关质量管理办法规定执行。同时，甲方有权保留单方解除合同、更换乙方的权利，并报相关行政主管部门处罚。

10.4 若发生死亡安全事故，除按国家有关安全管理规定及甲方有关安全管理办法执行外，并报相关行政主管部门处罚；发生重大安全事故或特大安全事故，按国家有关安全管理规定及甲方有关安全管理办法执行，给甲方造成的损失，还应承担赔偿责任。同时，甲方有权保留单方解除合同、更换乙方的权利。

11、知识产权

11.1 乙方提供的采购标的应符合国家知识产权法律、法规的规定且非假冒伪劣品；乙方还应保证甲方不受到第三方关于侵犯知识产权及专利权、商标权或工业设计权等知识产权方面的指控，任何第三方如果提出此方面指控均与甲方无关，乙方应与第三方交涉，并承担可能发生的一切法律责任、费用和后果；若甲方因此而遭致损失，则乙方应赔偿该损失。

11.2 若乙方提供的采购标的不符合国家知识产权法律、法规的规定或被有关主管机关认定为假冒伪劣品，则乙方中标资格将被取消；甲方还将按照有关法律、法规和规章的规定进行处理，具体如下：乙方承担违约责任。

12、解决争议的方法

12.1 甲、乙双方协商解决。

12.2 若协商解决不成，可通过下列途径解决：

☒提交仲裁委员会仲裁，具体如下：提交福州仲裁委员会仲裁。

☒向人民法院提起诉讼。

13、不可抗力

13.1 因不可抗力造成违约的，遭受不可抗力一方应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，并在随后取得有关主管机关证明后的 15 日内向另一方提供不可抗力发生及持续期间的充分证据。基于以上行为，允许遭受不可抗力一方延期履行、部分履行或不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

13.2 本合同中的不可抗力指不能预见、不能避免、不能克服的客观情况，包括但不限于：自然灾害如地震、台风、洪水、火灾及政府行为、法律规定或其适用的变化或其他任何无法预见、避免或控制的事件。

14、合同条款

（一）乙方应当至少具备以下条件：

1. 取得营业执照；

2. 取得集体用餐配送资质的食品经营许可证；

3. 具备 3 年以上餐饮业经验，信用良好，在福建省市场主体信用信息公示系统中，未被列入经营异常名录、严重违法市场主体名单、重大税收违法案件当事人名单；

4. 未发生过食品安全事故;
5. 近 3 年内未因食品安全问题被处罚(不属于资格要求“重大违法记录”情形);
6. 具备独立的餐食加工场地, 食品处理区面积(指贮存、加工制作食品及清洗消毒、保洁餐具用具等的区域)不低于 500 平方米, 内外环境清洁卫生;
7. 具有与制作供给的餐食品种、数量相适应的食品原料处理、烹饪、贮存的场所和设施设备, 配备符合配送需要的自有封闭式食品专用运输车辆;
8. 设有内部食品安全管理机构, 配备专职食品安全管理人员, 建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制制度、过程控制制度、食品安全事故处置方案等;
9. 至少配备 1 名具备资质的营养师;
10. 配合甲方做好日常供餐管理工作, 接受各级教育行政部门、甲方及家长代表的不定期考察监督, 积极听取建议和意见, 对发现的食品安全隐患问题及时进行整改。

(二) 场地及生产配合设备:

1. 乙方须持有中央厨房自有场地或租赁场地合同且场地设在福州市内(乙方的营业执照和食品经营许可证地址须一致)。为满足本项目的餐量供应需求, 厂房面积应不小于 2000 平方米。并同意接受甲方组织的不定期现场勘查;
2. 乙方应具有独立供餐生产能力, 中央厨房应配置相应生产能力的生产设备, 并同意接受甲方组织的不定期现场勘查;
3. 为保障本项目供应量餐具的清洗、消毒和烘干, 乙方应配置相配套的专用洗碗机、专用的餐具消毒设备和专用洗箱机;
4. 为保障饭菜送达甲方指定地点时其中心温度必须达到 60°C (含 60°C) 以上, 乙方应配备有良好的保温设备。

(三) 乙方食品安全管理制度:

1. 制订从业人员食品安全知识培训计划并加以实施, 组织学习食品安全法律、法规、规章、规范、标准、加工操作规程和其他食品安全知识, 加强诚信守法经营和职业道德教育;
2. 组织从业人员进行岗前健康检查, 依法将患有有碍食品安全疾病的人员调整到不影响食品安全的工作岗位;

3. 制订食品安全检查计划，明确检查项目及考核标准，并做好检查记录。
4. 组织制订食品安全事故处置方案，定期检查食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患；
5. 建立食品安全检查及从业人员健康、培训等管理档案。

（四）乙方从业人员健康及个人卫生管理要求：

1. 从事生产及服务的人员应取得有效健康证明；
2. 患有有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作；
3. 建立每日晨检制度。有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可上岗；
4. 保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。操作前应洗净手部，操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手；
5. 接触直接入口食品的操作人员，有下列情形之一的，应洗手并消毒：处理食物前；使用卫生间后；接触生食物后；接触受到污染的工具、设备后；处理动物或废弃物后；从事其他可能会污染双手的活动后；
6. 专间操作人员进入专间时，应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩，并严格进行双手清洗消毒；
7. 不得将私人物品带入食品处理区；
8. 不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为；
9. 进入食品处理区的非操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

（五）乙方菜单设置的管理：

1. 供餐应营养均衡，满足学生日常要求；
2. 乙方必须与甲方密切配合联系，拟定科学合理的一周供餐带量食谱及营养成分表并通过甲方审核，而后做好主副食品采购计划、饭菜制作、食谱安排和食品配送的相关任务；
3. 乙方应保证每日一款菜品、两周菜品不重复（蔬菜除外）。

（六）乙方加工制作的管理：

1. 乙方应符合国家食品药品监督管理局《餐饮服务食品安全操作规范》、《福建省供校集体用餐配送单位食品安全指南》要求；

2. 乙方应做好卫生管理和环境保护工作, 严禁使用过期或变质食物进行加工, 所有食材使用前应清洗干净, 要保证生产现场、室内外环境卫生必须符合有关食品卫生要求, 做好保洁区域的卫生工作;

3. 加工制作的食品品种、数量应与场所、设施、设备、从业人员数量等条件相匹配;

4. 加工制作食品过程中, 应采取措施避免食品受到交叉污染;

4.1 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品(原料、半成品、成品)分开存放, 其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用, 定位存放;

4.2 接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物;

4.3 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动; 就餐企业应有环评报告或环评豁免证明;

4.4 不得在辅助区(如卫生间、更衣区等)内加工制作食品、清洗消毒餐饮具;

4.5 经营场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物;

5. 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全, 加工制作时食品的中心温度应达到 70℃ 以上, 确保食品烧熟煮透;

6. 在进行直接入口食品的分装操作时, 应在分餐专间进行。每餐(或每次)使用专间前, 应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。专间应使用专用的工具、容器、设备, 使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。操作过程应及时关闭专间的门和食品传递窗口;

7. 乙方要实施“互联网+明厨亮灶”工程, 公开食品加工、烹饪、分餐等关键操作过程, 向甲方展示, 接受社会监督。

(七) 乙方食品配送验收的管理:

1. 应当制作规范的产品配送清单(出货单), 项目内容包括配送单位名称、配送对象、配送日期、食品品种、数量、生产日期、分餐时间、保质期, 标注保存条件、食用方法、运输人、收货人等。配送清单应至少一式二联, 甲方和乙方应留存每批次的配送清单, 建立档案以备查验;

2. 应在餐盒或密闭运输容器实行封签;

3. 应配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输车辆和专用密闭运输容器, 车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒;

4. 车辆应符合卫生要求, 确保食品在运输过程中的中心温度符合规定要求;

5. 运输车辆应保持清洁, 每次运输食品前应进行清洗消毒并做好记录, 在运输装卸过程中注意操作卫生, 防止食品在运输过程中受到污染;

6. 运送食品的食品运输路程严格控制在 1 小时以内, 运输车辆应装备 GPS 定位管理系统;

7. 甲方食品安全管理人员应当对每餐次的食品进行检查验收查验配送清单, 核对配送食品是否与清单一致, 查验封签是否完整、破损, 查验食品外包装是否完整, 有无破损, 有无被污染, 查验食品是否存在异味, 是否已经腐败变质, 查验食品的送达时间是否在 1 小时内, 查验食品中心温度是否在 60℃ 以上。验收过程中发现不符合要求的, 甲方不得通过验收;

8. 甲方内有现场操作环节的(如对成品进行分餐、自备餐饮具消毒等), 应当配置相应的分餐、洗消等场所;

9. 供餐需分送各班级教室的, 应当配备数量足够的运送、存放等工用具, 并保证送餐过程中的清洁卫生。每次分送食品前应对运送工具、分派用具、容器等进行清洗消毒, 运送装卸过程中应密闭加盖, 操作时应避免食品受到污染;

10. 乙方应与甲方协商明确教室分派餐食的具体人员, 并组织相关人员参加健康体检, 取得健康证。严禁未持有健康证人员参与接触直接入口食品的具体操作。

11. 具体配送要求:

11.1 供餐时间要求: 送达时间: 午餐 11:20, 晚餐 17:05, 甲方可视情况调整时间安排, 并提前告知乙方调整后送达时间;

11.2 需将甲方所需的食品, 按时、按质、按量送至甲方指定地点, 在甲方指定的监控位置完成每日餐食交接, 并确保运送过程中食品的完整性, 做到不洒漏;

11.3 乙方承诺有能力提供甲方要求的就餐配送数量, 如果出现三次以上无法提供规定的配送数量, 甲方有权单方解除合同, 并处以罚金 5000 元, 对甲方造成的损失由乙方承担;

11.4 甲方可根据工作需要, 提前 24 小时提出变更就餐时间、就餐人数的要求, 应予积极配合, 须准时送餐, 做到饭热菜香;

11.5 乙方所提供的食品应采用符合国家相关卫生标准的包装物打包并用食品专用保温箱/桶分装后保温配送, 例汤需与盒饭分装送达指定地点。从餐食烧

熟至送达甲方的间隔时间不超过 4 个小时，乙方应在每份保温箱中提供食品烧熟时间的相关说明；

11.6 有餐器具应彻底清洗消毒，保证干净卫生。与食品直接接触的打包物（如餐盒、汤盒）需采用 304 食品级不锈钢材质或 PP 食品级材质。若采用 PP 食品级材质，须提供国家认可检测机构对餐盒和器具出具的检测报告来证明不含双酚 A（BPA）和塑化剂；

11.7 乙方须提供卫生、安全、高标准的食物配送服务；

（1）应具有切实可行的食物配送容器卫生要求：有保温功能，干净卫生、无油痕等；

（2）应具有就餐容器具卫生要求：干净卫生，并经过消毒处理，损坏及时更换；

（3）应具有配送人员服务规范要求：统一着装、佩戴工牌和健康证，使用文明用语、积极配合落实用餐单位服务要求，不随意喧哗、走动、逗留、吸烟、吃零食，用餐结束后须清点餐箱、餐盒、工具等，并及时回收和做好卫生保洁工作；

（4）应具有固定配送车辆卫生规范要求：定期清洗消毒，不留死角，保持干净卫生；在用餐单位内部行驶须按用餐单位的限速等指示标识要求，遇用餐单位车辆、行人须礼让，禁止在用餐单位内鸣喇叭等；

（5）应具有食物配送时间规定：合理规划，从菜品出锅、配餐、送餐在 4 个小时内完成；

11.8 遇台风、暴雨、停电、停水等紧急情况乙方必须照常供餐，以保证甲方用餐需求。

（八）乙方检测留样及消毒要求：

1. 应当按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求，制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。检验检测项目应包含农药残留、兽药残留、大肠杆菌、餐用具清洗消毒效果、车间菌落等高风险指标；

2. 应当实行每餐“双留样”制度，乙方除了自身做好食品留样，还需送甲方留存一份。留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用留样冰箱中，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 125g，

并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等信息；

3、应当按照《餐饮服务食品安全操作规范》、《福建省餐厨垃圾管理暂行办法(实行)》的相关规定，建立餐厨废弃物处置管理制度，妥善处理产生的餐厨垃圾；

4、餐具要做到环保、无毒害，应是符合食品安全卫生标准的食品级材料，如果损坏，应及时更换。餐具应进行清洗消毒，清洗消毒的水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。餐具清洗消毒后，应设专供存放清洁餐具的保洁设施。

(九) 乙方原料把控要求：

1. 乙方配送餐品生产原料应符合有关国家标准；

2. 要严格落实进货查验制度，采购食品及原料要按规定查验食品生产许可证和产品合格证明，如实记录名称、数量、生产日期或生产批次、保质期、进货日期及供货者名称、地址联系方式等；

3. 要严格落实食品和食用农产品“一品一码”食品安全信息追溯制度，登录市级或者省级食品安全信息追溯管理平台进行注册，上传准确、规范、完整的电子化信息；

4. 禁止采购超过保质期的食品、食品添加剂；腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂等相关产品；法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品；

5. 不得制售的高风险食品及禁止使用的食品原料：非本单位加工的直接入口食品，如熟卤菜、凉拌菜、蛋糕、烧饼、油条等；保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品；冷荤类食品、裱花蛋糕以及直接入口的生食类食品，包括改刀熟食、生食蔬菜、生蔬菜沙拉、生鲜产品、水产品等；隔餐隔夜剩余食品；已死的甲鱼、黄鳝、蟹等；硝酸盐、亚硝酸盐；四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、土笋冻、苦葫芦瓜、扁豆、虹豆、白果、杏仁、桃仁、木薯、河豚鱼、鱼台鱼、青条鱼、金枪鱼、毛蚌、织纹螺、荔枝螺、泥螺、狗肝、鲨鱼肝、青鱼胆、

牲畜甲状腺及其它不明动物的器官、组织和腺体；未经许可的各类药膳；转基因食品（包括油、米）；

6. 食品原料入库前要对食品进行查验，做到包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致，冷冻食品无解冻后再次冷冻情形，食品原料具有正常的感官性状，食品标签标识符合相关要求，食品在保质期内；

7. 要按照保证食品安全的要求贮存食品，分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。散装食品应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。要遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品，定期检查库存，及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

（十）食品安全保障：

1. 乙方应制定完善的食品安全保障相关制度和流程，做好员工的培训和管理，严格把控生产流程，以保障食品安全。

2. 乙方应按照市场监督管理部门规定的“一品一码”要求，做到食品采购信息可追溯。

3. 乙方应制定完善的食品采购制度、原辅料来源和验收流程及标准，严格把控进货渠道和进货品质。

4. 为保障食品安全，乙方应配备食品安全检测室和专业的食品安全管理人员。

5. 乙方应具有快检能力，能随时检查农药残留和餐具的洁净度。

6. 为做好食品安全管控，乙方应配备能够检测异物的设备。

7. 乙方应定期对热食（含：主食、荤菜、素菜、汤）产品进行第三方检测。检测项目至少要包含：大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、副溶血性弧菌。

8. 乙方应购买食品安全责任险，年保额应不低于 1500 万元。

（十一）应急保障：

1. 停水、停电、停气等应急方案：

乙方应为本项目制定切实可行的停水、停电、恶劣天气等情况下的应急保障预案，同时应配备应对停水、停电常见应急情况的发电设备和储水设备，储水设施设备储存容量应不少于 30 吨；

2. 食品安全突发事件应急预案：

乙方应对本项目制定切实可行的食品安全突发事件应急预案。

(十二) 到校服务人员:

1. 所有服务人员在上岗前必须通过健康体检,并领取餐饮行业健康证。具备符合食品卫生送餐要求和处理现场突发事件的能力,确保服务过程顺畅;
2. 服务人员送餐时必须统一着装、佩戴工牌和健康证,保持衣着平整、干净、无破损,鞋子干净;
3. 服务人员与师生接洽过程中使用文明用语、积极配合落实用餐单位服务要求,不随意喧哗、走动、逗留、吸烟、吃零食;
4. 服务人员在送餐期间不能随意脱离岗位,做与工作无关的事情;
5. 服务人员进入校园后,动作要轻缓,轻拿轻放,不得出现跑跳、大声说话嬉笑、吸烟、吃零食、随地吐痰、乱扔垃圾等不文明行为,不得做出影响学生上课的举动;
6. 服务人员应将餐品、配件摆放在干净的地方,远离厕所和垃圾桶,并叠放整齐;
7. 待师生用餐结束后,须及时清点餐箱、餐盒、工具等,并及时回收和做好卫生保洁工作;
8. 服务人员要做好环境保护和公共设施维护工作,若配送过程中发生公共设施损坏的情况,乙方须负责维护,由此产生的费用由乙方负责;
9. 服务人员均须为无犯罪记录人员;
10. 服务车辆及人员均须遵守甲方单位的相关管理制度。

(十三) 乙方退出机制:

乙方出现以下任一情况的,甲方有权单方解除本合同,并立即取消乙方为甲方供餐的资格:

1. 违反法律法规,被市场监管部门吊销或注销食品经营许可证的,或违反相关法律法规,被登记机关撤销营业执照的;
2. 发生食品安全事故的;
3. 使用“开袋加热倒出即食”预制菜的;
4. 在合同期内被行政处罚的;
5. 存在采购加工法律法规禁止生产经营的食品、使用非食用物质、滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题的;

6. 出现降低配餐质量和餐量标准，随意变更配餐食谱，配餐中心温度低于60℃，不能准时送达，经甲方约谈警告后，仍不进行改正的；
 7. 在甲方进行的配餐满意度调查中，满意度低于 75%的；
 8. 出现 3 次及以上卫生食品卫生问题的；
 9. 出现 3 次及以上无法提供约定的配送数量的；
 10. 转包、分包、委托配餐业务，擅自变更配餐生产地址的，擅自更换履约人的其他违反法律法规规定或合同约定的根本违约行为；
 11. 乙方出现校外供餐负面清单退出机制相关情形的；
 12. 存在其他违法违纪行为，受相关部门的查处。
 - 15、其他约定
 - 15.1 合同文件与本合同具有同等法律效力。
 - 15.2 本合同未尽事宜，双方可另行补充。
 - 15.3 本合同自签订之日起生效。
 - 15.4 本合同一式（肆）份，经双方授权代表签字并盖章后生效。甲方、乙方各执（贰）份，送（/）备案（/）份，具有同等效力。
 - 15.5 其他：（根据实际情况填写需要增加的内容）。
- （以下无正文）

签署页

| | |
|------------------------|--|
| 甲方： 福州市洪山小学 | 乙方： 福建新铭昇餐饮管理有限公司 |
| 住所： | 住所： 福建省福州市闽侯县甘蔗街道闽侯经济技术开发区东岭路2号4#厂房整座 |
| 法人代表或授权代表： | 法人代表或授权代表： |
| 联系方式： 0591-83785110 | 联系方式： 0591-87891777 |
| 开户银行： 账号： | 开户银行： 账号： |

签订地点：福州

签订日期：2024年11月30日

